

RICHTIG 100 HEISSE REZEPTE **SCHARF** **KOCHEN**

PETER WAGNER



INHALT



- 4 Richtig scharf oder scharf richtig kochen?
- 5 Scharfzünftig
- 8 Weltkarte der Schärfe
- 10 Hot or not?
- 13 Was tun, wenn's brennt?

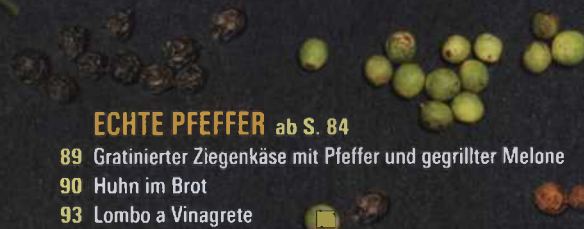


CHILI ab S. 14

- 20 Schollenröllchen aus dem Chilidampf mit Tabouleh
- 23 Putengeschnetzeltes in Paprika-Rahm
- 24 Rindersalat mit Schlangenbohnen
- 27 Chili con carne
- 28 Bunter Glasnudelsalat mit Hühnchen und Erdnüssen
- 31 Içli Köfte mit Zucchini und Joghurt
- 32 Mediterranes Schaschlik mit Salsa Verde
- 35 Klare Bloody Mary
- 36 Wolfsbarschfilets im Paprika-Sud mit Fenchelgemüse
- 39 Ceviche von der Dorade
- 40 Feuertopf im Brotlaib
- 43 In Chiliöl pochierter Seeteufel auf Spargelrisotto
- 44 Falafel mit Sivri und Frozen Knoblauch-Yogurt
- 46 Currywurst mit Steckrübenpommes
- 47 Kaninchenrücken in Olivenkruste mit Chili-Polenta
- 48 Bibimbap
- 51 Saté-Spieße mit Chili-Erdnuss-Creme und Reispuffer
- 52 Geräucherte Aubergine mit Hackfüllung
- 55 Taco-Chips
- 56 Pimientos de Padrón
- 59 Chicken Drumsticks mit Mole Poblano
- 60 Schaf-Tajine mit Feigen und Salzzitronen
- 63 Gefüllte Mozzarella mit Chili-Mango-Salat und Tomatenschaum
- 64 Garnelen im Kartoffelmantel mit Chimichurri



- 67 Poblano Relleno
- 68 Hot Chai Latte
- 71 Malloquinische Jalapeño-Tortilla mit Chorizo
- 72 Papaya-Carpaccio mit Thunfisch-Sashimi
- 75 Gegrillte Jakobsmuscheln auf Ananas-Rotkohl-Salat
- 76 Patatas a la riojana
- 78 Spaghetti alla Puttanesca
- 79 Gulaschsuppe mit Sauerkraut
- 80 Obazda
- 83 Rotbarben auf Paprika-Ratatouille mit Quinoa

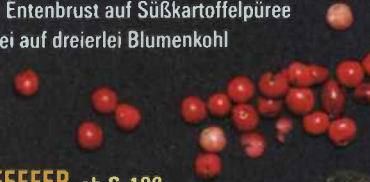


ECHTE PFEFFER ab S. 84

- 89 Gratinierter Ziegenkäse mit Pfeffer und gegrillter Melone
- 90 Huhn im Brot
- 93 Lombo a Vinagrete
- 94 Bunte Nussmischung
- 96 Lammfrikadellen mit Lampong-Limetten-Mayo
- 97 Forellenmousse mit grünem Pfeffer
- 98 Himmel un Ääd mit »geräuchertem« Kartoffelstampf
- 101 Roti Babi Nyonya
- 102 Lachs im Lauch mit Kirschtomaten
- 105 Pfefferlackierte Entenbrust auf Süßkartoffelpüree
- 106 Frittiertes Landei auf dreierlei Blumenkohl

FALSCHER PFEFFER ab S. 108

- 112 Hirschgulasch mit tasmanischen Pfefferbeeren
- 115 Graved Lachs mit Backkartoffeln und Heringskaviar-Rahm
- 117 Lammkoteletts mit Okra-Couscous
- 118 Honig-Pfeffer-Eis auf Grapefruitsalat
- 121 Lammkarree-Pie
- 122 Rehmedaillons auf Bete-Apfel-Gemüse mit Maronencreme
- 125 Erdbeertatar mit Kubebenpfeffer auf Rhabarbermousse



- 126 Lammfilet im Pfeffermantel mit Dörraprikosen-Pilaw und Joghurt
- 129 Garnelentatar auf Röstbrot
- 130 Szechuanpopcorn
- 131 Pfefferkuchen
- 133 Flensburger Fjördetopf mit Dampfkartoffeln
- 134 Vitello Tonnato für Profis
- 137 Glühweinparfait mit Pflaumenkompott
- 138 Selbstgemachte Fischstäbchen mit Bratkartoffelsalat



INGWER, KURKUMA, GALGANT ab S. 140

- 142 Hühnerbrust süßsauer
- 145 Gegrilltes Entrecôte mit Ingwer-Tomaten-Salsa
- 146 Lambratwurst mit Kurkuma-Weißkohl-Salat
- 149 Asiatischer Kartoffeleintopf



ZWIEBELGEWÄCHSE ab S. 150

- 153 Süßkartoffel-Schiffchen mit Lauchrahm
- 154 Bistecca alla Fiorentina mit rotem Bohnenpüree
- 157 Spargel mit Zwiebelstreusel in, Bouillonkartoffeln und Minischnitzel



SENF, MEERRETTICH, WASABI ab S. 158

- 160 Meerrettichsuppe mit Tafelspitzpralinen
- 163 Räucherlachs mit Kren-Eis, Gurken- und Ingwergelee
- 164 Lachstatar auf Wasabigurkenspaghetti
- 167 Spargeltempura mit Wasabi-Hollandaise
- 168 Blauschimmelkäse mit Hausmacher-Feigensenf
- 171 Hamburger Pannfisch in Champagner-Senfsoße



RETTICH, SPROSSEN, KRESSE ab S. 172

- 174 Rettich mit Radieschenpesto
- 177 Brathering mit Hausfrauensauce
- 178 Kürbisravioli mit süßscharfen Streusel und Salbeibutter
- 181 Zweifarbige Linsensuppe mit Hühnerstreifen
- 182 Fruchtiger Waldorfsalat mit Kresse



KRÄUTER ab S. 184

- 188 Sommerrollen mit Schweinebauch und Thai-Basilikum
- 190 Kabeljaufilet mit Erbsen-Minz-Mousseline
- 191 Tagliatelle mit Rucolapesto, Coppa und karamellisiertem Chicorée
- 193 Gegrilltes Kalbskotelett mit scharfem Wildkräutersalat
- 194 Kalte Gurkensuppe mit Minze
- 197 Gegrillter Halloumi mit griechischen Nudeln und Oregano-Knoblauch-Creme
- 198 Birnen, Bohnen und Speck
- 201 Wachsohnensalat
- 202 Verlorene Zungenspitze
- 205 Kalbsvögel mit Taleggiofüllung und Brennessel-Parmesan-Gnocchi
- 206 Klare Tomatensuppe



ALKOHOL, ZIMT ab S. 208

- 211 Zimtzicke
- 212 Zombie
- 214 Fonds und Grundsaucen
- 216 Scharfe Gewürzmischungen, Saucen und Dips
- 218 Abkürzungen und Hinweise, Register